

技术革新丛刊

炊具机械化

专辑

(二)



上海市劳动保护馆 编

上海科学技术出版社

出版者的話

本專輯主要介紹最近試制成功的十八部关于切菜、切肉、魚类加工、洗碗等方面的机器。书中对这些机器的用途、特点、功效、結構及操作方法等，均有說明；其中对洗碗机的介紹尤为詳尽。可供机关、团体、学校、工厂、里弄、人民公社的食堂与飲食行业参考与仿造。

书中对同一用途的机器同时介绍了两种或两种以上的型式，以供讀者根据本单位具体情况选择使用。

技术革新丛刊

炊具机械化專輯(二)

上海市劳动保护館編

*

上海科学技术出版社出版

(上海南京西路2004号)

上海市书刊出版业营业许可证出 003号

新华书店上海发行所发行 各地新华书店經售

中华书局上海印刷厂印刷

*

开本 787×1092 1/32 印張 3 插頁 2 字數 62,000

1960年3月第1版 1960年4月第2次印刷

印數 20,451—70,450

統一書号：15119·1425

定 价：(七) 0.26 元

其 他 类 (2)

交流先进经验 ⁸ 1960 促进技术革命

目 录

一、切菜机(楊浦棉紡厂).....	1
二、三用切菜机(市人委食堂).....	8
三、万能切菜机(邮电管理局).....	11
四、手搖与电动两用切菜机(南市区菜場).....	14
五、三用切菜机(上海皮鞋厂).....	16
六、电动切絲机(第三印刷厂).....	18
七、手搖輕便刨絲机(南市区菜場).....	24
八、手搖毛豆去壳机(南市区菜場).....	25
九、芋艿、洋芋去皮机(市人委食堂).....	31
十、切肉机(錦江飯店).....	33
十一、手搖捏魚、肉、素圓三用机(南市区菜場).....	43
十二、魚类刮鱗机(上海工具厂).....	45
十三、帶魚刮鱗、剖肚、切断三用机(南市区菜場).....	46
十四、洗碗机(上海机床厂).....	48
十五、洗碗机(上海大厦).....	54
十六、保暖箱(新垦药厂).....	91
十七、流动保暖箱(第一紡織机械厂).....	92
十八、現場保暖車(港务局第八装卸区).....	94

一、切菜机

革新单位：楊浦棉紡厂。

1. 用途

切蔬菜用。

2. 功效

每小时可切菜 2,000 斤。

3. 结构(见图 1、2)

电动机开动时，皮带与皮带轮随着转动，皮带轮与主轴连在一起，因此当皮带轮转动时，主轴也跟着旋转。在主轴上装有四排活动刀片与一排固定刀片，主轴两端装有轴承，轴承外装轴承盖，轴承盖固定在底座上，底座固定在木架上。在主轴的上方装有木箱一只，当蔬菜倒入时，开动电动机即可切菜。

4. 操作

开动电动机，并将蔬菜送入木箱，因主轴上的固定刀片与活动刀片互相合作，所以能把蔬菜切成小块，切好的蔬菜从刀片的底部间隙处落下。

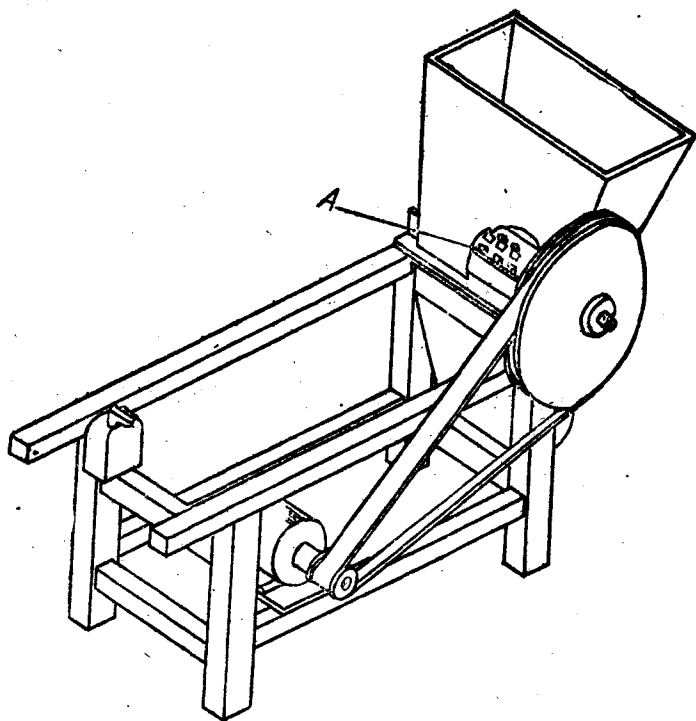


图 1 切菜机示意图

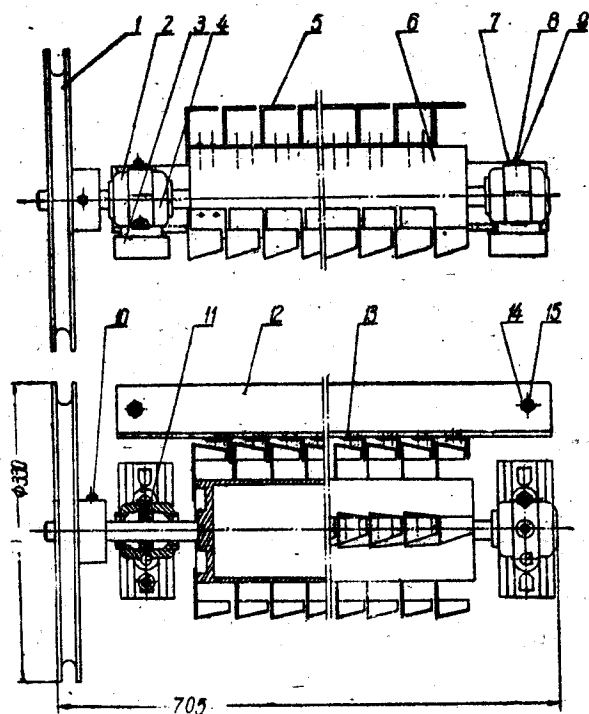


图 2 切菜机结构图(A剖面部分)

1—皮带轮； 2—上盖； 3—底座； 4—下盖； 5—活
动刀片； 6—刀轴； 7—垫片； 8—螺钉； 9—螺母；
10—垫圈； 11—轴承座； 12—装刀角铁； 13—固定
刀片； 14—螺钉； 15—螺母。

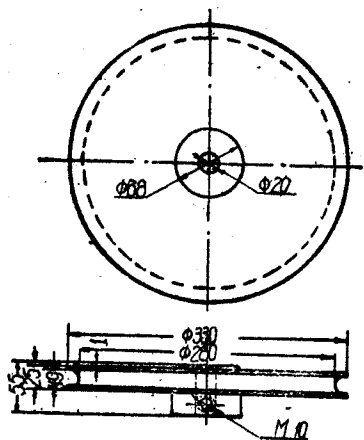


图 3 皮带轮

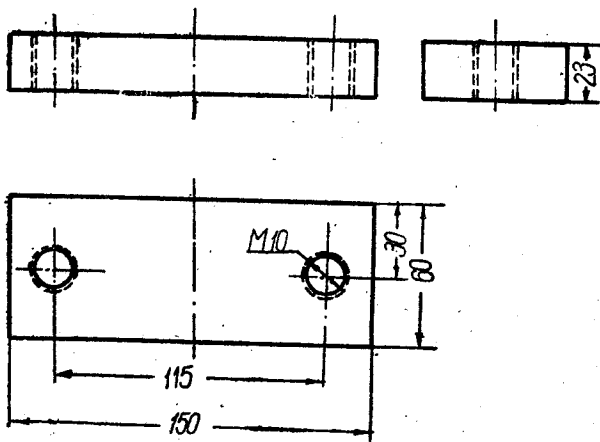


图 4 座垫

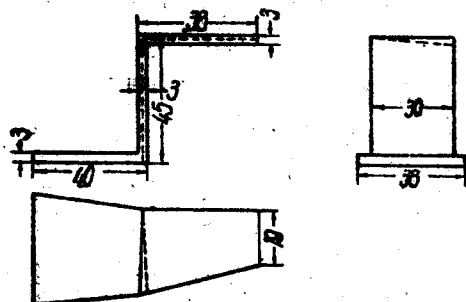


图 5 活动刀片

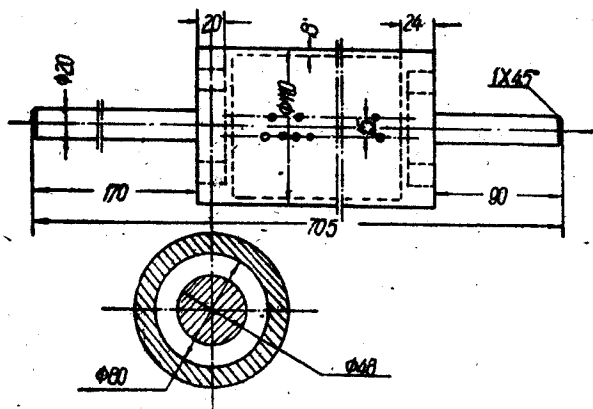


图 6 刀 轮

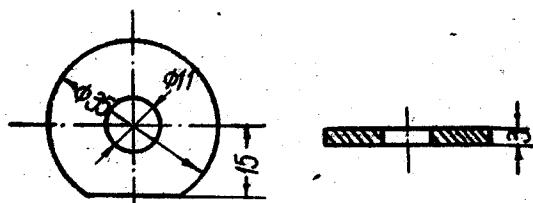


图 7 垫 片

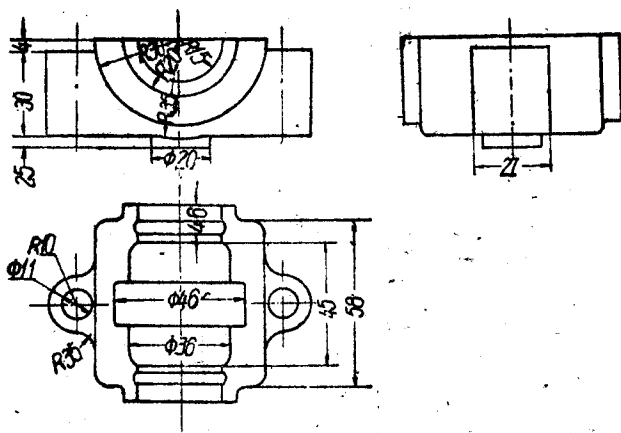


图 8 轴承盖

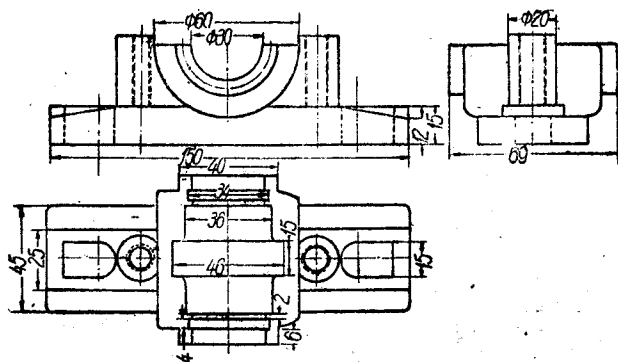


图 9 轴承座

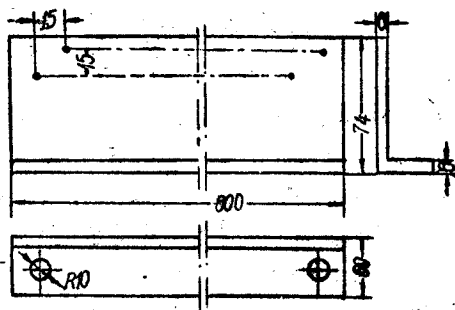


图-10 装刀角铁

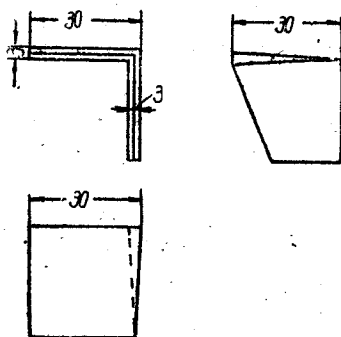


图 11 固定刀片

二、三用切菜机

革新单位：市人委食堂。

1. 用途与特点 各种菜类与咸菜、馬鈴薯等的切断、切絲、切片用。其特点是能控制菜的切段的长短，使合于所需的要求；更有活絡装置，可以調节菜的数量。

2. 功效 每小时能切青菜 1,500 斤。

3. 结构 (詳图 1~3) 由机架、切断刀片、切絲切片刀片、刀架、弯軸、燕尾形导轨、活絡架、偏心盘、傳动齿輪、連杆等主要部件构成，用 1 馬力 1,450 轉/分电动机带动。机架由角鉄焊成，切断刀片装在刀架上，刀架由弯軸带动，两边有燕尾形导轨，刀架即依照导轨作上下运动，将菜切断。在机架的另一側面，装有切絲切片部分，由一条三角皮帶傳动，这一部分有切絲刀两把、切片刀两把，都装在鋁制圆盘上。帆布傳送帶有上、下两道，上道装在活絡架上，活絡架的作用是調节所輸送的要切菜的数量。

4. 操作 (1) 将調节螺絲調整到需要的长度和地位，然后固定；

(2) 先将需要切断的菜类的老根、菜头、老叶等去除，再剝上几刀，略为切断；

(3) 最后将略为切断的菜放在傳送帶上，开动电动机，就可进行切菜工作。

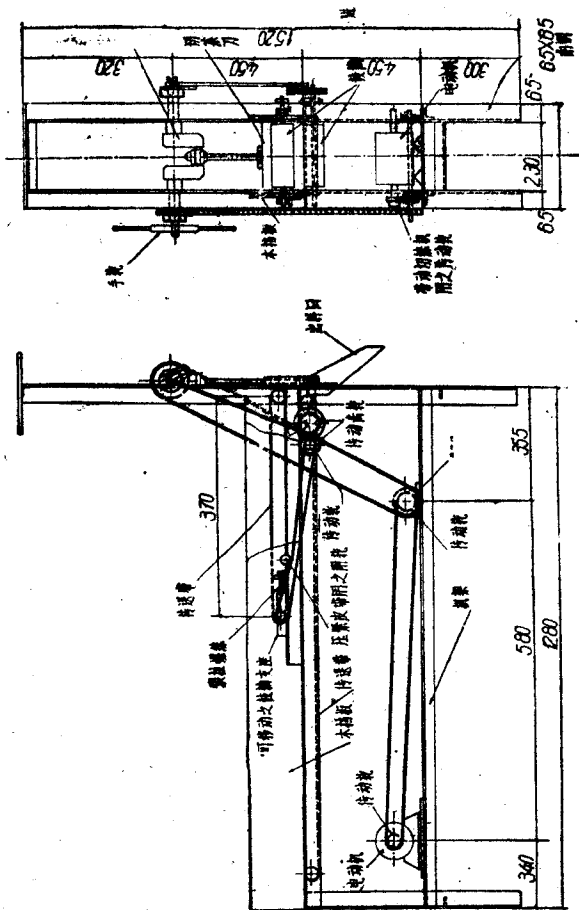


图 1 三用切菜机结构示意图

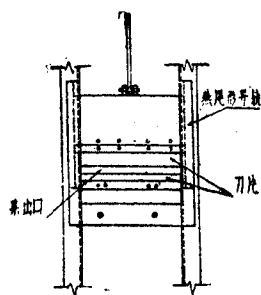


图 2 三用切茶机刀架

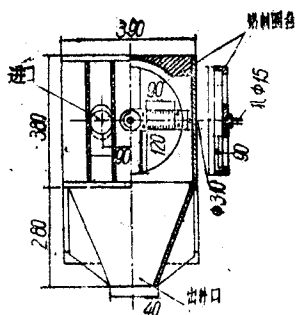


图 3 三用切茶机切丝切片部分

三、万能切菜机

革新单位：邮电管理局。

1. 用途

青菜、白菜、马铃薯等切片、丝、丁、块用。

2. 功效

比手工操作提高效率 10 倍以上。适用于各类食堂。

3. 结构(见图 1、2)

由机架、木箱、固定大切刀、曲轴、切丝、丁、片的小刀片等部件组成，由 0.7 瓩 220 伏 70 转/分电动机带动。

4. 操作

菜放入木箱，固定大切刀由曲轴来回拉动，即能将菜切成片；如需切丝、丁、块时，只需在大切刀前加装切丝、丁、块的小刀片就可。

切丁、块、丝的小刀片用钢皮或锯条片制成。

5. 注意事项

- (1) 在切有根的菜时，须先把菜根切去，切卷心菜、白菜等不同种类的菜时，应将菜分类放入切菜箱内。
- (2) 切马铃薯等圆形蔬菜时，盛菜的木箱上用木板压住。
- (3) 在切片时，可在大切刀前加装厚薄控制板，以控制切菜的厚薄。

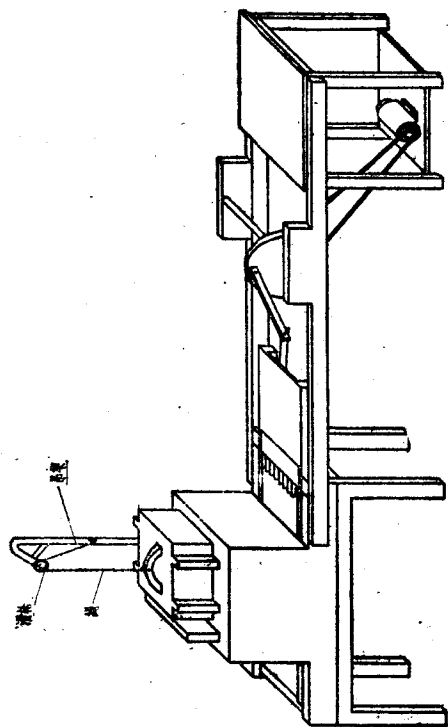


图 1 万能切菜机示意图

四、手搖与电动两用切菜机

革新单位：南市区菜場。

1. 用途

切各种青菜、白菜、卷心菜等用。

2. 功效

手搖每小时可切菜 1,200 斤,比手工操作提高效率 6 倍;
电动每小时可切菜 3,000 斤,比手工操作提高效率 15 倍。适用于大型食堂及飼养場。

3. 結構

由 14 把鋼皮滾刀、輸送帶(由 15 根粗細繩制成)、木架等主要部件構成。14 把鋼皮滾刀每隔 27 毫米固定在同一根軸上。用 1 馬力 220 伏电动机帶動。詳見附圖。

4. 操作

將菜橫放在輸送帶上,開動电动机,輸送帶即能將菜送至滾刀處,滾刀在滾動時將菜切成 27 毫米長的小菜塊。

5. 注意事項

(1) 滾刀直徑與刀距可按需要自行設計。

(2) 蔬菜必須橫放在輸送帶上,如果直放,就會將菜切成條形。